

KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO
licencjackiego/inżynierskiego/magisterskiego
rozpoczynającego się w semestrze zimowym/letnim w roku akademickim
2023 / 2024

Kierunek studiów: Nauki o Jakości

Forma studiów: studia stacjonarne/niestacjonarne

Tematyka seminarium:	Właściwości antyoksydacyjne surowców i produktów owocowo-warzywnych
Prowadzący seminarium	dr inż. Tomasz Puksza
Katedra/Zakład:	Katedra Zarządzania Jakością
CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM	
<p>Owoce i warzywa stanowią dla naszego organizmu doskonałe źródło przeciwutleniaczy, witamin oraz błonnika i składników mineralnych. W ostatnich czasach zaobserwować można wzrost konsumpcji owoców, warzyw i produktów, których spożywanie w istotny sposób wpłynie nie tylko na prawidłowe funkcjonowanie naszego organizmu, ale także przyczyni się do zachowania młodości, szczupłej sylwetki czy też dobrej kondycji. Jednak niektóre owoce i warzywa nie są dostępne na polskim rynku w formie nieprzetworzonej. Alternatywę dla świeżych owoców i warzyw stanowią soki, produkty w postaci suszu, proszku, jak i liofilizowane owoce czy warzywa. Spożywanie odpowiednich proporcji owoców i warzyw o właściwościach antyoksydacyjnych przyczynić się może do zachowania dobrej kondycji, jak i poprawy zdrowia oraz samopoczucia. Jednak efekty te zależne są w dużej mierze od zachowań i postaw konsumentów wobec tych produktów. Celem seminarium jest przybliżenie zagadnień związanych żywnością prozdrowotną w diecie człowieka oraz z właściwościami antyoksydacyjnymi surowców i produktów owocowo-warzywnych.</p>	
PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC	
<ol style="list-style-type: none">1. Charakterystyka towaroznawcza surowców i produktów owocowo-warzywnych.2. Charakterystyka składników przeciwutleniających występujących w owocach, warzywach oraz produktach z tych surowców.3. Rola antyoksydantów w funkcjonowaniu organizmu człowieka.4. Wpływ metod utrwalania i przechowywania na właściwości antyoksydacyjne owoców i warzyw.5. Wpływ warunków przechowywania na zmiany właściwości przeciwutleniających produktów na bazie owoców lub warzyw.6. Charakterystyka towaroznawcza owoców należących do grupy „superfruits”.7. Postawy i zachowania konsumentów wobec owoców, warzyw, produktów o właściwościach funkcjonalnych.8. Postawy i zachowania konsumentów wobec żywności prozdrowotnej.9. Miejsce i rola żywności prozdrowotnej w codziennej diecie człowieka.10. Inne (propozycje własne studentów związane z tematyką seminarium).	
DODATKOWE INFORMACJE	